

2016年3月23日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」  
期間限定・数量限定 春のランチ 『ラ・プランタニエール』  
2016年3月26日(土)～4月10日(日)

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原英明〕では、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、2016年3月26日(土)～4月10日(日)の期間、春の訪れを感じていただけるランチコース『ラ・プランタニエール』を販売いたします。



『ラ・プランタニエール』は桜の開花時期に合わせて企画したもので、コンセプトは「フレンチのお花見弁当」です。お弁当のおかずのように小さめの料理を少しずつご用意いたしますが、重箱に詰めるのは店の雰囲気合わない為、3段のティースタンドに季節の前菜を彩りよく盛り付けます。メインの魚料理と肉料理もやや小さめの分量でひと皿に盛り合わせて提供いたします。デザートはパティシエが作るさくらのムース。お皿に散りばめられたピンク色の花びらはチョコレートです。コース全体を通して目でも舌でも春を感じていただけることでしょう。この他、サラダビュッフェもご利用いただくことができ、日替わりのスープ、パン、食後のお飲み物もご用意いたします。

ホテル最上階に位置する「ア ビエント」からは窓の外に新宿副都心や恵比寿・品川方面、横浜方面も遠くに望むことができます。渋谷の中心地にありながら街の喧騒を離れた隠れ家のような“天空のフレンチダイニング”で、親しい方と春のランチタイムをお楽しみください。

《 概 要 》

【名称】 ラ・プランタニエール

【期間】 2016年3月26日(土)～4月10日(日)

【時間】 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)

【料金】 3,800円 \* 消費税・サービス料込み

【メニュー】 <前菜6種> 3段のティースタンドで

ウフブレイエと天使の海老、 アスパラガスとサーモンマリネ

筍と蛍烏賊 ベアルネーズソース、 人参のマフィン

新玉葱のタルト仕立て 生ハム添え、 パテのパン粉焼き

<スープ> 本日のスープ

<魚料理と肉料理> 盛り合わせで

鯛の白ワイン蒸し 貝類のマリエールとともに

国産牛もも肉のロティ ポムピューレ添え

<デザート> さくらのムース

<食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

\* サラダビュッフェもご利用いただけます。

【限定数】 1日限定 20食



サラダビュッフェ イメージ



ホテル外観

◆レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内) 渋谷エクセルホテル東急 25階

◆お客様のご予約・お問い合わせ先 TEL:03-5457-0132 (ア ビエント直通)

ご掲載に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp